

Decanter World Wine Awards: l'essenza dei concorsi

Giunti alla quattordicesima edizione, i Decanter World Wine Awards (DWWA) si confermano come uno dei più prestigiosi e influenti concorsi vinicoli al mondo. Ed anche il più grande (pensare che erano partiti nel 2004 con appena quattromila campioni, ad oggi hanno più che quadruplicato le cifre). Steven Spurrier, (una leggenda, un mostro sacro del mondo del vino a livello mondiale, colui che ebbe l'idea del famoso Judgement of Paris, per citare solo un esempio fra i tanti), consulente editoriale di Decanter, ideatore e presidente emerito del concorso, nonché uomo dell'anno per Decanter, ha fondato questa influente competizione proprio in Inghilterra per un motivo ben preciso. "Siamo un passo indietro in termini di produzione vitivinicola", afferma Spurrier nelle pause tra una degustazione e l'altra, "non abbiamo ancora interessi, ed è per questo che siamo obiettivi nei nostri giudizi".

I DWWA sono esempio di perfetta efficienza e imparzialità, che coinvolge oltre duecentoventi giudici di fama indiscussa (fra cui sessantacinque Master of Wine e venti Master Sommelier) provenienti da tutto il mondo, messi nelle condizioni perfette di degustare più di diciassette-mila vini (un record, 8% in più rispetto allo scorso anno), e centinaia di persone nello staff tra tecnici, fattorini, assistenti di tutte le età. Un lavoro preparatorio che dura un anno intero. Per la prima volta quest'anno i tastings si sono tenuti al Centred a ExCel London, forse meno suggestivo del Tobacco Dock, ma indubbiamente sempre il massimo dal punto di vista tecnico per degustare in ottime condizioni.

Sempre un punto di riferimento costante per noi tutti degustatori (e non solo) la solerte Sarah Kemp, direttore generale di Decanter. Grazie anche a Christelle Guibert, direttore internazionale delle degustazioni di Decanter, presenza attiva

e disponibile. Quest'anno per la prima volta la presidenza del concorso è retta da un triumvirato composto da Gerard Basset OBE MW MS, Michael Hill Smith MW e Sarah Jane Evans MW.

Come si svolgono le degustazioni? Dato che anche quest'anno ho avuto l'onore di far parte del panel dei commissari, vi racconto la mia esperienza, che ritengo assolutamente impressiva. Ogni giudice, con passione e competenza, argomentava su ogni singolo vino, come vogliono le regole del concorso. Un confronto aperto, regolamentato dai responsabili del panel in modo attento e severo. Si respirava un atteggiamento curioso e interessato al vino, sempre con un'attitudine positiva a scoprire nel bicchiere anche la novità. In effetti, ogni giudice assaggiava ogni vino autonomamente, conoscendone il paese, la regione di origine, la denominazione e la fascia di prezzo. I giudici della stessa commissione confrontavano poi le rispettive note di degustazione per prendere una decisione unanime sull'eventuale medaglia da assegnare a ciascun vino. I vini vincitori di una Medaglia d'Oro o d'Argento sono assaggiati una seconda volta dal presidente di quella commissione per ricevere conferma. Penso che i DWWA siano un grande esempio di competenza e trasparenza, oltretutto un volano importante di immagine e di vendite per i produttori vincitori dei premi.

Il sistema di punteggio DWWA vede in testa la Medaglia d'Oro, con un punteggio fra i 95 e 100/100; segue la Medaglia d'Argento (punti tra i 90 e i 94/100); poi la Medaglia di Bronzo, con un punteggio tra 86 e 89/100. Tra gli 83 e gli 85 punti viene conferito un sigillo blu di affidabilità (ma non è una medaglia).

I vini provenienti dalla stessa area geografica premiati con una Medaglia d'Oro vengono suddivisi in categorie secondo il prezzo (inferiore o superiore a £15) e il vitigno. Ogni vino è

assaggiato nuovamente dalla commissione di quell'area geografica che assegna al migliore vino di ogni categoria un Platinum Best in Category (che per i vini con un prezzo inferiore a £15 competeranno per il Best Value Platinum, mentre i vini con un prezzo superiore a £15 gareggeranno per il Best Platinum). Tutti i vini vincitori di un Platinum Best in category competono durante una degustazione finale, per aggiudicarsi il Platinum Best in Show. Le bottiglie di vino non utilizzate vanno messe ad un'asta di beneficenza per il progetto internazionale WaterAid.

E ora veniamo ai premi di quest'anno: la Francia ha sbaragliato tutti, con otto dei trentaquattro Platinum Best in Show. L'Italia ne porta a casa tre, con il Chianti Riserva 2013 di Bartali, il Barolo Rocchetevino 2012 di Ciabot Berton e il Lugana di Montonale Orestilla 2015. Sono sedici i Platinum Best in Category, eccoli: Carobbio con Leone Sangiovese 2013, Donnafugata con Ben Ryé Passito di Pantelleria 2014, Fattoria La Violla con Vin Santo Occhio di Pernice Riserva 2010, Franchetto con La Capelina Soave 2015, Grasso con Giacosa Spessa Barbaresco Riserva 2011, Guerrieri Rizzardi 3 Cru Amarone della Valpolicella Classico 2012, Il Passo con Alberi in Piano Aglianico del Vulture 2013, Lodali con Lorens Barbera d'Alba 2015, Malibràn con Ruio Brut Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Superiore 2016, Mazzei con Castello Fonterutoli Chianti Classico Gran Selezione 2013, Montegrande con il Passito Fior d'Arancio Colli Euganei 2011, Planeta con lo Chardonnay 2015, Poggio al Tesoro con Sondraia Bolgheri Superiore 2013, Tonello Lessini Durello Brut 2012, Villa al Cortile con Brunello di Montalcino 2012 e Zonin con il Valpolicella Ripasso Superiore 2015. Poi seguono le cinquantotto medaglie d'oro, cinquecentoventicinque medaglie d'argento e milletrecentodieci di bronzo.

